

УДК 663.81

ІННОВАЦІЇ У ВИРОБНИЦТВІ СМУЗІ

Івашина Т.О., 6 курс,

Науковий керівник: Гапріндашвілі Н.А., к.с.-г.н., доц.

Таврійський державний агротехнологічний університет

e-mail: tairaharmful@gmail.com, nonnagap1978@gmail.com

Постановка проблеми. За великий період часу, в консервній промисловості з'явилося багато продуктів з підвищеним вмістом вітамінів, мінералів та ін. харчових речовин. Але не завжди люди приділяють достатньо часу для споживання таких продуктів. Тому, у зв'язку з бажанням людей бути завжди мобільними, популярності набуває такий вид напою як смузі.

Аналіз останніх досліджень. Вибір нетрадиційної місцевої сировини, або просто з направленим хімічним складом, вважається перспективним при моделюванні збагачених напоїв. Серед попередніх розробок рецептур смузі існують багато продуктів на основі молочної сыворотки, насіння льону, тощо. Всі ці продукти виконують свою функціональну роль завдяки обраним науковцями інгредієнтами, що багаті на ті чи інші вітаміни, макро- чи мікроелементи [1,2].

Мета досліджень. Метою наших досліджень було проаналізувати сучасний стан виробництва смузі на основі попередніх розробок та досліджень вчених України. Визначити перспективність розвитку виробництва даного виду продукту. Для досягнення поставленої мети необхідно було проаналізувати технології створення функціональних продуктів харчування в Україні, зокрема смузі, та дослідити залежність органолептичних показників від складу сумішей.

Основні матеріали дослідження. Склад смузі ґрунтується на використанні багатих на біологічні та хімічні показники рослинних компонентів. Це дозволяє створити збалансований напій, що зможе задовольнити денні потреби людини в поживних елементах та наситити організм необхідними речовинами. Рациональний підбір інгредієнтів обумовлюється доступністю та невичерпністю аліментарних складових певної рослинної сировини. Даний вид напою доцільно споживати вранці та як перекус, тому він має також виконувати енергетичні функції. Проведені дослідження підтверджують перспективність створення нових композицій для виготовлення смузі.

Висновок. Отже, смузі є одним із найперспективніших серед вже існуючих продуктів зі збагаченим та збалансованим складом. Значний інтерес надається розробці даного виду напоїв, адже завдяки певним видам рослинної сировини можна створити продукт підвищеної харчової і біологічної цінності. Смузі є безалкогольним напоєм широкого кола використання, в тому числі і для функціонального спеціалізованого харчування. Завдяки своїм органолептичним показникам та зручності у використанні вже набув популярності у закладах громадського харчування. Промислове виробництво даного виду продукту тільки набуває розвитку, а отже, є малодослідженим. Тому, сфера виробництва смузі є перспективною завдяки впровадженню принципово нових продуктів із заданими характеристиками, які можна регулювати підбираючи необхідну рослинну сировину багату на ті чи інші компоненти.

Список використаних джерел:

1. Смузи [Електронний ресурс]. - Режим доступу: URL <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BC%D1%83%D0%B7%D0%B8> - Назва з екрана.
2. Разработка технологических решений при производстве напитков профилактической направленности [Електронний ресурс]. - Режим доступу: URL <http://www.vestnik-vsuet.ru/vguit/article/viewFile/772/739> - Назва з екрана.